

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4



Saumon en croûte fromagée

Ingrédients :

- 1 filet de saumon (2 livres)
- 2/3 tasse de chapelure nature
- 1 tasse de parmesan, râpé
- 4 gousses d'ail, hachées très finement
- 1 c. table d'épices mélange italien
- 1/3 de tasse de beurre, fondu
- Une pincée de sel et de poivre
- Citron en quartier

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un bol, mélanger la chapelure, le parmesan, l'ail, les épices, le sel, le poivre et le beurre.
3. Déposer le saumon, dans une tôle à biscuit recouverte de papier parchemin, peau en dessous.
4. Étendre le mélange de chapelure sur toute la surface du poisson.
5. Cuire sur la grille du milieu de 15 à 20 minutes dépendant de vos goûts en matière de cuisson du saumon. Je le préfère rosé, donc, je le fais cuire personnellement 15 minutes.
6. Servir avec du riz, une salade et arroser de citron.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/01/saumon-en-croute-fromagee.html>